Herzlich Willkommen im Restaurant Masters

Für die nächsten Stunden möchten wir, unser Küchenchef Marcel Fischer und sein Team sowie das Serviceteam um Sebastian Wittig, mit Ihnen einen Ausflug in die frankophile Küche mit regionalen Produkten und Akzenten machen. Lassen Sie sich kulinarisch durch die Kreationen und Kombinationen überraschen und begeistern.

Gerne ergänzt unser Sommelier Thomas Stobbe die Menüs mit Empfehlungen aus unserer Weinkarte, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

Nehmen Sie sich Zeit und lassen Sie sich von uns einen besonderen Abend bereiten.

Ihre Gastgeber

Sebastian Wittig	Marcel Fischer	Thomas Stobbe
Restaurantleiter	Küchenchef	Sommelier

Die hier aufgeführten Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.
Für Informationen über die enthaltenen allergenen Stoffe sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Vorspeisen

Surf & Turf von Flusskrebs und Kalb mit Schwarzwurzeln	18 €
Beete und Meerrettich mit gebeizter Lachsforelle	18 €

Suppen

Cremesüppchen von der Artischocke mit Kalbsbries und Walnuss	14 €
Essenz und gefüllte Ravioli vom Ochsenschwanz	14 €

Zwischengänge

Braten vom Iberico-Schweine- Kinn mit gerauchtem Selleriepüree und Paprika	25 €
Oktopus mit Purple Curry an Risotto und Blumenkohl	25 €
Pochiertes Bio Ei an Kaviarnage und Topinambur	25 €

Hauptgänge

Geräuchtes Rinderfilet mit Buttermilch und Kürbis	34 €
Challans-Ente mit Gewürzsauerkirschen und Briocheknödel	34 €
Schellfisch mit Miesmuscheln an Sauce rouille	34 €

Dessert & Käse

„Tea Time“ Rooibos mit Zitrus und Ingwer	14 €
Haselnuss Crème Brûlée mit Preiselbeeren	14 €
Internationale Käsevariation mit verschiedenen Chutneys	14 €

Menü | Inklusive Weinbegleitung

3 Gang Menü	Vorspeise | Hauptgang | Dessert	54 € | **81 €**
4 Gang Menü	Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert	67 € | **103 €**
5 Gang Menü	Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert	81 € | **126 €**
6 Gang Menü	Vorspeise | Suppe | 2 Zwischengänge | Hauptgang | Dessert	94 € | **148 €**

Masters

Kulinarischer Einstieg

Schweinskopfsülze mit Remoulade und Sauerteigbrot
Zandermaultaschen mit Lauch
Ravioli von Comté mit Wintertrüffel

———

Surf & Turf von Flusskrebs und Kalb mit Schwarzwurzeln

———

Essenz und gefüllte Ravioli vom Ochsenschwanz

———

Erfrischung

Orangensorbet mit Stangenpfeffer

———

Gerauchtes Rinderfilet mit Buttermilch und Kürbis

———

Süße Einleitung

Marinierte Birnen mit Basilikum

———

„Tea Time“ Rooibos mit Zitrus und Ingwer

———

Ausklang

Petit Four und Pralinés aus unserer Patisserie

4 Gang Menü 67 € / inkl. Weinbegleitung 103 €